

TASCA DI PESCE E LARDO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina di mais,
- 200 g di farina di segale,
- 500 g di filetti di pesce,
- 1 uovo,
- 200 g di lardo,
- olio d'oliva extra-vergine.

Mischiate le farine di segale e mais con una presa di sale e impastatele con il burro fuso e tanta acqua quanta ne sarà necessaria a ottenere una pasta morbida ed elastica.

Stendetela con un mattarello sul piano di lavoro infarinato, dandole una forma ovale e lo spessore di 1,5 cm.

Su metà della sfoglia distribuite uno strato di filetti di pesce e al di sopra uno di lardo tagliato a fettine sottili; proseguite così alternando pesce e lardo fino al loro esaurimento.

Ripiegate la parte di sfoglia rimasta vuota sul ripieno formando una sorta di grosso raviolo e sigillatelo premendo bene i lati e arrotolandoli a cordoncino.

Spennellate la superficie della pasta con l'uovo sbattuto e disponete la 'tasca' di pasta sulla piastra del forno leggermente unta d'olio.

Fate cuocere a bassa temperatura per circa 2 ore, bagnando di tanto in tanto la superficie con dell'olio in modo da mantenerla umida.